

56703

Sessola, 2 L, Blu



Leggera e durevole, questa sassola è dotata di design monoblocco, eliminando le aree in cui i batteri possono accumularsi. La sua superficie liscia consente una facile pulizia ed è quindi ideale per la movimentazione di ingredienti alimentari o grandi quantità di scarti alimentari.

# Technical Data

Articolo numero	56703
Volume	2 L
Materiale	Polypropylene
Simbolo di riciclo "5", polipropilene (PP)	Si
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	600 mm
Larghezza collo	380 mm
Altezza collo	285 mm
Lunghezza	390 mm
Larghezza	150 mm
Altezza	130 mm
Peso netto	0,26 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,055 kg
Tare total	0,055 kg
Peso lordo	0,32 kg
Metri cubi	0,007605 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso <sup>3</sup>	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concetranzione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020567032

<b>Codice GTIN-14</b>	15705020567039
<b>Codice delle merci</b>	39241000
<b>Paese d'origine</b>	Denmark

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.